

Speisen

Apéro-Beilagen (Oliven, Käse, Hummusbrötchen)	p.P. 8.00
Salat vermischt / Salde mée	9.50
Schafiser Wysuppe / Soupe au vin de Schafis	6.50
Winzerplättli (Trockenwurst, Käse) / Assiette vigneronne	18.00
Buurehamme / Jambon paysan mit Kartoffelgratin und vermischem Salat	30.00
Raclette à discrétion	30.00
Käsefondue / Fondue fromage	22.00
Hauspezialität / Spécialité maison	42.00
Bielerseefelchenfilet frittiert oder Carrée-Braten mit vermischem Salat aus der Schüssel, Kräuterbratkartoffeln, hausgemachte Sauce-Tartare	
Fondue vigneronne	52.00
4 Sorten Fleisch mit Salat, hausgemachte Saucen, Gemüse, Bratkartoffeln und Garnituren	
Treberwurst / Saucisse au marc	30.00
mit hausgemachtem Kartoffel- und Wintersalat, nur Januar bis Mitte März	

Desserts

Coupe Vigneronne Vanilleglacé, im Marc eingelegte Weinbeeren, frischer Schlagrahm	9.50
Vermicelles Vanilleglacé, Meringue, frischer Schlagrahm (saisonal)	9.50
Limettensorbet mit Drusen (Eigenbrand)	9.50
Coupe Danemark mit frischem Schlagrahm	9.50
Café glace mit frischem Schlagrahm	9.50
Meringue Vanilleglace mit frischem Schlagrahm	9.50
Kinder Glace garniert / Glace pour enfant garnie	6.00
Käseplättli / Asiettes de fromages	16.00

Preisänderungen vorbehalten

